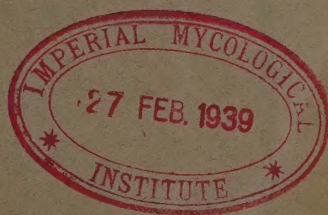


REVUE DE VITICULTURE

R.B. 5612



FONDÉE PAR
PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46^e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

- 23 FÉVRIER - N° 2330 -

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

**TOUTES INSTALLATIONS
DE CAVES...**

FRIGORIFICATION DES VINS

**CONCENTRATION
des VINS par le FROID**

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1938

BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF

Professeur **PAUL MARSAIS**

de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :

Docteur **FRANK VIALA**

Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS

Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY

Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	{ Étienne HENRIOT-MARQUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	{ René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	{ E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	{ Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAYASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	{ ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	{ E. BARBET E. ROUSSEAU J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	{ J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	{ DE VIGUERIE Marthe TARDY M ^{me} Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA

Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5^e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta S^t MARCEL MARSEILLE

R. G. M. 23:944



MARQUE
DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8^e



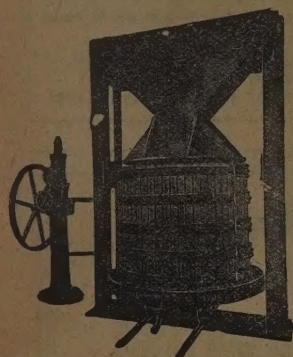
FONDÉE EN 1663

ET^S MARMONIER FILS

S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: 29, Rue des Tuilliers

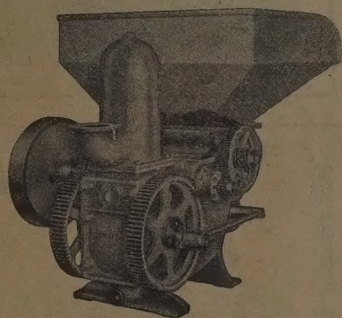
LYON

R. C. Lyon B. 7728



MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

*Installations
complètes
de celliers*



PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)

Pressoirs à bras et au moteur

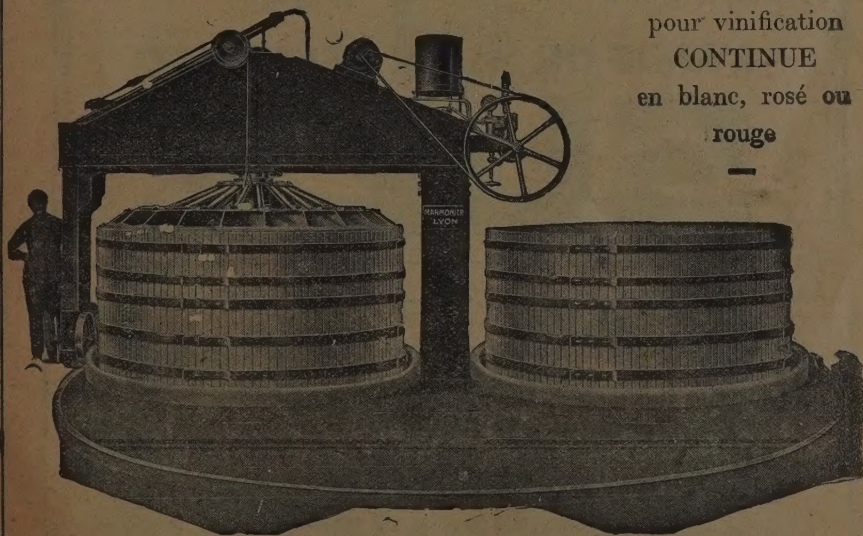
REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)

Pressoirs AUTO DÉCLIC

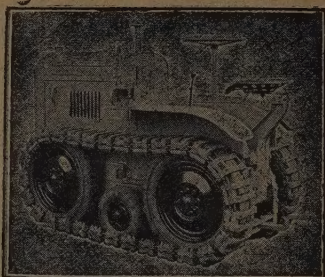
POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION

pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou
rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE



**Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables**

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et C^{ie}

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :

Plaine St-Pierre

BÉZIEUX (Hérault)

Téléph. : 2-66 et 22-50

Bureaux :

Rue de Miromesnil, 80

PARIS (8^e)

Téléph. Laborde 18-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.



PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'**Azote organique du Tourteau** est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 % d'Azote organique minimum, des
Étab. **ROCCA, TASSY & DE ROUX**, 9, rue Roux-de-Brignolles, **MARSEILLE**
Représentants demandés

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers, il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

(40,1 % d'oxygène et 34,5 % de manganèse, combinés)

avec son adhésif spécial l'ADHÉRONE qui évite l'emploi de la chaux
destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...

jamais de brûlures,

emploi simple et facile, dépense insignifiante,

action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

Société anonyme au capital de 200.000.000 fr.

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8^e)

R. C. Seine 104.380

Depuis 1743 MOËT & CHANDON *régnent sur le champagne*



BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES
DE PERFECTION



Maison
fondée en 1743.

EPERNAY

Culture et Sélection d'HYBRIDES Producteurs Directs

Notice et Prix courant sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT

3^e Edition

TOME I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 15 gravures, 16 planches,
TOME II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux 28 pl.

Chaque Volume : 22 francs franco contre chèque ou mandat.

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE : 21 fr.

C. C. RAVAT François 377-47 Lyon

J.-F. RAVAT, Ing. et J. TISSIER, I. A. B. à Marcigny (S.-&-L.)

CUVES VERRÉES à VIN

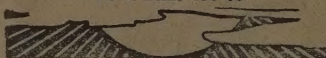


BORSARI & C^{ie} PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70



MACHINES VITICOLES

“ L'IDÉALE ”

Marque déposée
(Breveté S.G.D.G.)

PULVÉRISATEURS à TRACTION

R. C. Libourne n° 11-506 B



Etabl. MIRANDE & DUCOS

Constructeurs

St-LAURENT-St-EMILION (Gironde)

Téléphone 1

S. A. R. L. au capital de 200.000 fr.

Catalogue général envoyé à toutes demandes

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux ;

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURG Y (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs n°s, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains
Authenticité garantie sur facture.

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 31-31

Maison L. - A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

C^{ie} du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus
depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

**La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes,
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU**

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

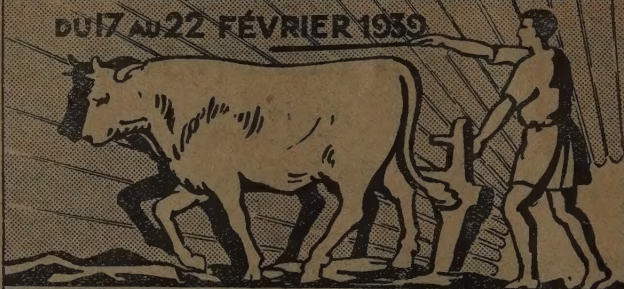
58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des comités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats cultureux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

XVIII^e SALON DE LA MACHINE AGRICOLE
DU 17 AU 22 FÉVRIER 1939



PARC DES EXPOSITIONS
PORTE DE VERSAILLES - PARIS

Pour faire du Vin et du Bon!
traitez vos vignes

à la



Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre
7, Place Bellecour, 7 - LYON

GASC. PÉZENAS (Hérault)
Téléphone 58

BOUTURES - RACINÉS
- GREFFÉS - TOUTES LES VIGNES



E. Maurus.

—
CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE
DE POTASSE
—

23, Rue de Balzac
PARIS 8°

Contre la



MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE

*traitez
cet Hiver
au*

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite)
et du Pyroarsénite de sodium.

qui présente la plus grande force de péné-
tration et l'action destructive la plus
intense.

LA LITTORALE

B É Z I E R S



REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Adrien Berget.	Les crises viticoles d'autrefois et leurs enseignements actuels (<i>suite</i>).	149
P. M. et L. S.	Mise en évidence du cuivre dans les feuilles traitées contre le mildiou	155

Actualités

Cérémonie du 28 mars, à Maison-Carrée (Alger), en mémoire de Pierre Viala	157	
Pierre Berthault.	L'influence de la pluie du 30 août 1938 sur la récolte des vins en Algérie.	157
Ch. Vavas seur.	Vignoble de Touraine	158
R. C.	Chronique viticole méridionale	160
J.-L. Vidal.	Chronique charentaise.	162
Démonstrations pratiques de lutte contre les gelées.		164
Chronique de la pulvérisation.		165

REVUE COMMERCIALE :

Cours des vins.	167
Cours des principaux produits agricoles.	168

LES CRISES VITICOLES D'AUTREFOIS ET LEURS ENSEIGNEMENTS ACTUELS (1)

III. — Les crises viticoles du xvi^e siècle à la Révolution

Aussi, les plantations continuant toujours, voyons-nous apparaître sous Charles IX le premier règlement *général* pour les contenir dans chaque province dans les limites de la sagesse. Un règlement du Conseil d'Etat du 4 février 1567 (2) ordonne « qu'il sera pourvu par les officiers qu'en leur territoire le labour des semences des terres ne soit délaissé pour faire plant excessif de vignes ; ains soit toujours les deux tiers des terres pour le moins tenue en blairie ; et ce qui est propre

(1) Voir *Revue*, n^o 2325, page 45.

(2) DELAMARRE : *Traité de la Police*, t. III, 524.

et commode à prairie ne soit appliqué à vignoble ». Cet arrêt est renouvelé le 21 novembre 1577 et sous Louis XIII par une déclaration du 16 novembre 1627. En 1634, une ordonnance décrète la destruction des vignobles de la Bretagne, l'ignorance des médecins ayant attribué à la consommation de leur vin une épidémie qui sévissait depuis 1630. Colbert s'inquiète aussi de la tendance des vignes à s'étendre au détriment des autres cultures. « Cela a une proportion qui est à présent outrée », écrit-il à l'Intendant de Limoges en 1679. Mais il avoue la même année à l'Intendant de Tours son embarras à trouver une solution satisfaisante. « A l'égard des vignes, écrit-il, il est difficile d'en faire un règlement et il suffit de dire que la trop grande abondance tourne toujours à la charge des peuples, s'ils ne se résolvent pour leur utilité de changer la culture de la terre aux fruits qui leur apporteront plus d'avantages ». Le mouvement de plantation s'accroît encore ; l'Intendant d'Orléans se plaint, en 1701, que « le nombre des vignobles est terriblement augmenté ». Pourtant, au témoignage de Boisguillebert et de Vauban, c'est alors que l'exagération des droits d'aides en Normandie entraîna l'arrachage des vignes de cette province entre Mantes et Rouen. Mais le terrible hiver de 1709 apporte un remède momentané par la destruction d'un très grand nombre de vignobles, surtout septentrionaux.

Mais les plantations ne reprennent ensuite que de plus belle et c'est alors que se déchaîne la *crise de mévente* la plus caractérisée de l'ancienne monarchie et la plus intéressante par les mesures administratives qu'elle provoqua. La productivité supérieure des jeunes vignes avait, sans doute, accentué la pléthore. Aussi l'autorité cherche-t-elle d'abord à pénétrer et mesurer la cause du mal et nous lui voyons tout d'abord prendre précisément la mesure que les législateurs de 1907 ont instaurée dans la conviction qu'ils créaient du nouveau : la *déclaration de récolte* ! Une ordonnance royale du 26 novembre 1719 édicte : « qu'il sera dressé après vendanges des procès-verbaux du produit de chaque mesure de vignes (1) ». Les Intendants procèdent à des enquêtes sur les plaintes qui montent à eux de toutes parts. M. le D^r G. Martin a publié toutes les pièces relatives à la Guyenne dans cette crise du XVIII^e siècle. L'Intendant Boucher n'hésitait pas à préconiser l'arrachage obligatoire des vignobles plantés depuis 1709. Le Contrôleur général d'alors, Dodun, répugnait à prendre des mesures aussi graves. « Ce genre de culture, lui répondait-il, se balancera comme tous les autres commerces et lorsque les frais excéderont les produits, les propriétaires arracheront leurs vignes. On commencera par les petits vins qui, étant d'un prix médiocre, pourront moins supporter les frais ; ... ainsi tout reprendra son niveau par l'intérêt particulier, beaucoup plus fort et moins tyrannique qu'une loi qui serait odieuse dans son exécution. »

La persistance et l'aggravation du mal devaient emporter peu à peu ces hésitations. Un arrêt du Conseil, du 25 février 1725, défendit de faire aucune plantation de vignes dans la généralité de Guyenne sans autorisation expresse de S. M. et après expertise préalable, sous peine de 3.000 livres d'amende (2). C'est en vain que Montesquieu, lui-même, dans un mémoire récemment publié

(1) Recueil d'Isambert.

(2) Archives historiques de la Gironde, 2 janvier 1906.

dans ses *Mélanges* inédits, en combattit la doctrine avec une abondance d'arguments que stimulait le refus de l'autoriser à planter 30 journaux de terres achetées à cet effet près de Haut-Brion. Notons à ce sujet que ses opinions, résumées dans la maxime célèbre de l'*Esprit des Lois*, que « les pays ne sont point cultivés en raison de leur fertilité, mais en raison de leur liberté » semblent bien avoir orienté en cette matière les *philosophes économistes* qui le suivirent. Mais elles ne s'imposaient pas encore en 1726, car successivement l'interdiction de planter des vignes fut étendue aux Généralités de Tours, Auvergne, Châlons, Montauban et Alsace. Elle n'eut d'autre effet que de stimuler, au contraire, l'ardeur des plantations dans les provinces rivales, en Bourgogne, Quercy, Saintonge et surtout dans le Languedoc. Force fut d'arriver à des mesures plus générales.

À l'instigation du nouveau Contrôleur général, Orry, le Conseil du Roi lança une ordonnance plus rigoureuse, en date du 5 juin 1731, ordonnant qu'à dater du jour de sa publication « il ne sera fait aucun plant de vignes dans les provinces et généralités du Royaume et que celles qui auront été deux ans sans être cultivées ne pourront être rétablies sans une permission expresse de Sa Majesté (1) », le tout à peine de 3.000 livres d'amende contre les contrevenants et de 200 livres contre les syndics des paroisses qui négligeraient de les dénoncer.

Comment ces mesures furent-elles appliquées ? Les plaintes nouvelles qui réapparurent bientôt, surtout en Bourgogne où, dès 1732, les habitants de Beaune réclamaient au roi l'arrachage de tous les vignobles de la plaine et de la montagne, laissent à penser qu'elles le furent mollement et qu'on les considérait comme insuffisantes. Seuls, les Parlements de Metz et de Besançon semblent l'avoir fait appliquer, sérieusement même en étendant les termes, aussi un mémoire dijonnais publié par Lavalley invoque-t-il tout d'abord leur exemple. « Le débit de leur vin n'a commencé à réussir que depuis qu'ils ont ordonné l'arrachement de leurs vignes par la sagesse de leurs arrêts, qu'ils ont fait exécuter avec la dernière rigueur. » L'auteur bourguignon, Béguillet, rapporte avec admiration, dans son *Œnologie*, 1770, qu'une ordonnance des officiers du bailliage de Toul en date du 5 avril 1731, homologuée et étendue à tout son ressort par le Parlement de Metz, ordonna qu'on arracherait des vignobles les cépages d'abondance : Gouaux blancs ou noirs, Somirots, Gamets ou Verduinois, Focans et Grosses races. Semblable méthode fut appliquée en Franche-Comté, conformément d'ailleurs aux traditions de l'administration espagnole, qui, par les ordonnances de 1517, 1613 et 1636 avait déjà ordonné l'extirpation des Gamays, même quand ils se déguisaient sous le synonyme de *bons bernards*. L'ampélographe, Ch. Rouget, a exposé en détail dans sa remarquable *Etude sur les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté* (Poligny, 1897) avec quelle rigueur impitoyable les mesures prises furent exécutées dans cette province. Le prix du vin d'Arbois y était tombé en décembre 1730 à 11 ou 12 livres le muid de 300 bouteilles, pour le vin le plus cher. En février 1732, un arrêt du Parlement de Besançon prescrivit qu'il fût procédé dans tous les vignobles de la Comté à la recherche et à la destruction des *mauvais plants*. Il en dressait

(1) Texte publié par Boucher d'Argis, *Code rural*, 2^e édit. 1774, t. III, p. 230-33.

la liste, avec indication de leurs synonymes usuels ; 14 variétés : Gamés, Melons, Maldoux, Gueuches, Foirards, etc., devaient être ainsi extirpées sans délai ni indemnité au moment le plus propice, celui des quatre semaines qui précèdent les vendanges, où les raisins presque à maturité ne peuvent plus être confondus. Des commissaires compétents choisis pour chaque vignoble devaient assister les syndics des paroisses pour les guider dans cette véritable *extirpation*. Les ordres donnés furent exécutés sans faiblesse et la destruction porta sur environ 2.200 hectares. Cette rigueur se maintint jusque vers 1760, époque où Ch. Rouget mentionne encore l'arrachement forcé d'un plantier de Gamay à Salins.

L'ordonnance de 1731 ne fut, sans doute, ailleurs qu'imparfaitement observée, car nous voyons, dès 1743, l'Intendant de Tourny réclamer, dès son arrivée en Guyenne, l'arrachement des vignobles de palus, idée combattue par un ami de Montesquieu, J. de Sarrau, dans un remarquable mémoire publié par M. le Dr Martin. Mais l'Intendant ne put, cette fois, obtenir l'approbation des mesures projetées. Les idées de liberté économique commençaient à se faire jour ; elles prévalent tout-à-fait en cette matière dans la seconde moitié du siècle sous l'influence des physiocrates. Ce n'est pas que la situation viticole se fût améliorée, malgré le doublement de notre exportation de vin dans la période 1720-1789.

D'ailleurs, notre principal concurrent pour la vente de nos vins en Angleterre, le Portugal, venait lui-même de recourir à des mesures de restriction sévères sous le Gouvernement de son célèbre dictateur, le marquis de Pombal, souvent célébré par nos philosophes économistes, dont il s'inspirait.

Inquiet du discrédit que jetaient sur les vins réputés des coteaux des vallées du Douro, du Tage, du Mondego et du Vonga, il n'hésita pas à ordonner l'arrachage dans les trois mois de toutes les plantations faites sur les rives et les berges de ces fleuves. Les amendes infligées aux contrevenants pouvaient aller jusqu'à la perte de la propriété des terres en faveur du dénonciateur (1). Son successeur, le Comte de Deivas développa et codifia ces mesures dans un décret royal (álvurá) du 26 octobre 1765 en les étendant « à tous les terrains d'alluvion, aussi appropriés à la culture du blé qu'incapables de produire du vin de bonne loi (boa lei) ».

A la même époque, le Parlement de Bordeaux était réduit en 1764 pour combattre la fraude en Guyenne, à interdire jusqu'au simple coupage des vins, pourtant déjà de pratique très ancienne avec les vins descendus de Cahors, Agen et Gaillac. L'enquête célèbre en Ampélographie à laquelle procéda en 1784, le nouvel intendant Dupré de Saint-Maur pour la constitution à Bordeaux, près du couvent des Récollets, d'une collection générale de toutes les variétés de vignes de France (2), atteste partout les progrès de ce que l'abbé Jaubert, curé de Castets, près Bordeaux, appelait dès 1773, la *vignomanie* (3). « Faire du vin est devenu la manie universelle, lui écrit le subdélégué de Libourne ; on a planté partout sans égard, à la qualité du terrain et à son exposition... Les

(1) Notes et traduction de M. le Prof. Luiz de Castro, collaborateur de l'Ampélographie Viala et Vermorel, auteur d'une étude très intéressante pour la France sur la crise viticole au Portugal, in *Revue d'Econ. Politique de Paris*, 1908.

(2) *Dict. Universel des Arts et Métiers*, art. Vigne.

(3) Listes d'envois groupées dans un dossier versé partie à la Bibliothèque de Bordeaux et partie aux Archives départementales de la Gironde.

agriculteurs en général s'embarrassent très peu de faire du bon vin, pourvu qu'ils en fassent en abondance (1). » Mais les causes de fraudes et mévente apparaissaient plutôt aux dirigeants d'alors, dans les obstacles à la circulation des vins et les abus de la fiscalité sur les boissons. Une délibération des États du Languedoc en 1765, citée par M. Augé-Laribé (2), constatait qu'un tonneau de vin acheté dans la province 36 sols, payait 500 livres de frais pour arriver à Paris, dont 225 pour les droits. Les exportations, qui pourtant, doublèrent de 1720 à 1789, étaient paralysées par les privilèges des villes comme Bordeaux et Marseille. Turgot tenta une réforme radicale par un édit d'avril 1776 moins célèbre, mais non moins remarquable par le préambule, qu'il avait rédigé lui-même, que celui de 1774 sur la libre circulation des grains ou celui de 1776, sur la liberté du travail (3). « C'est, écrit-il, l'intérêt du royaume entier que nous avons à peser ; ce sont les intérêts et les droits de tous nos sujets, qui, comme vendeurs et acheteurs, ont un droit égal à débiter leurs denrées, et à se procurer les objets de leurs besoins à leur plus grand avantage ; c'est l'intérêt du corps de l'État, dont la richesse dépend du débit le plus étendu des produits de la terre et de l'industrie et de l'augmentation de revenu qui en est la suite (4). » Il supprimait toutes les entraves à la libre circulation des vins, à leur exportation et à leur vente en tous temps et lieux. Mais les privilèges furent rétablis après la chute de Turgot et malgré des arrêts contraires du Conseil d'État, en 1781 et 1784, il fallut attendre les lois des 30 octobre 1790 et 2 mars 1791, pour voir disparaître les douanes intérieures et provisoirement les droits d'aides sur les boissons.

A la veille de la Révolution, la situation viticole paraît se résumer dans le contraste de la prospérité des grands crus à la mode, tous aux mains du clergé et de grands propriétaires riches, et de l'extrême misère de tous les terroirs qui ne produisaient que des vins communs, d'un écoulement toujours difficile. Pour les premiers, Dussieux (5) rapporte en effet que les premiers vins de Bordeaux ne valaient pas moins de 2.000 livres le tonneau de 900 litres, prix doublé après six années de garde. En Champagne, le prix moyen des bons vins était passé de 1640 à 1700, à 300 livres la queue de 400 litres ; il oscillait jusqu'à 700 livres en 1762 (6). Les grands Bourgognes atteignaient sur place chez les négociants en 1783, d'après les documents publiés par M. Pacottet, de 350 à 1.000 livres la queue de 456 litres. Mais, par contre, les vins ordinaires de la plaine et de l'arrière-côte ne valaient à Nuits, à la même époque, que de 14 à 65 livres la queue (7). Partout régnait la détresse dans les vignobles à vins communs. Un médecin bourguignon écrit à la même date des villages qu'il vient de visiter dans la vallée de la Saône : « Ce sont pays de vignobles et où, *par conséquent*, la misère est plus grande que partout ailleurs (8). » Le Languedoc subis-

(1) *L'Industrie viticole languedocienne*, Giard et Brière, 1907.

(2) Texte publié par F. de Neufchâteau, in éd. d'Olivier de Serres, 1804, p. 389-97.

(3) Art. Vigne du *Dict. d'Agric.* de l'abbé Rozier, t. X.

(4) R. CHANDON DE BRIAILLES, *Introd. à l'Hist. d'Epernay*, t. X.

(5) Les Cours des vins de Bourgogne de 1781 à 1870, *Rev. de Vitic.*, mars 1906.

(6) Lavalley, *Arch. de Nuits*, 55-62.

(7) Rapp. sur l'épidémie de saint Jean de Pontailler, *Mém. Acad. Dijon*, 1785.

(8) Augé Laribé, *op. cit.*, p. 35.

sait déjà en 1789, une mévente désastreuse. « Tracer un tableau de son état, écrivait l'intendant de Ballainvillers (1), serait donner une relation de tous les genres de calamités... La denrée est à un prix énorme et le numéraire manque. La province est réduite à la dernière misère (2). »

Aussi, ne faut-il pas s'étonner qu'A. Young, pourtant favorable à cette culture, soit réduit à enregistrer ce résultat d'une discussion tenue sur elle chez le Directeur général des fermes : « Tout le monde s'accorda sur ce point que les pays vignobles sont les plus pauvres provinces de France (3). »

IV. — LES CRISES DU XIX^e SIÈCLE

Si la statistique de Lavoisier ne péchait par une évidente faiblesse, il faudrait admettre que la Révolution, en émancipant les vignerons des limitations obligatoires de leur culture, leur travail des charges fiscales et leurs produits des entraves économiques du passé, aurait eu pour effet de provoquer le doublement de la superficie viticole de notre pays en quinze années. En effet, tandis que Lavoisier évaluait celle-ci en 1791 à 1.600.000 arpents d'environ un demi-hectare, la première statistique vraiment sérieuse, celle de l'Administration des Droits réunis, accusait en France (rive gauche du Rhin alors comprise) 1.674.489 hectares. Dix ans plus tard, alors que notre pays était rentré dans ses limites de 1790, Jullien y relevait 1.734.573 hectares de vignes. On plantait donc toujours. Pourtant, il est un point sur lequel les statisticiens restaient fâcheusement d'accord, c'est sur l'insuffisance de la consommation française à absorber la production nationale. Alors que Lavoisier évaluait cette dernière à 9.600.000 muids (près de 25 millions d'hectolitres), il ne pouvait enregistrer en regard qu'une consommation de 7.300.000. Pour la période 1804-1808 où nous pouvons disposer d'un élément d'information des plus précieux, les récoltes ayant été évaluées par des inventaires faits dans les caves au moment de la récolte parce que l'impôt sur le vin nouvellement rétabli fut à l'origine payé directement par les propriétaires, la production moyenne montait à 36.945.819 hl. Or, Jullien n'évaluait encore, en 1816, la consommation française qu'à 14.054.052 hectolitres, le commerce d'exportation et la distillation des eaux-de-vie ayant à éliminer le reste. Mais Cavoleau, dont les évaluations ont été établies sur les documents des Administrations des Douanes et des Contributions indirectes, ne constatait encore en 1827 qu'une exportation moyenne de 1.155.073 hl. et une distillation de 5.229.880. « Il en reste, écrit-il, pour la consommation intérieure 28.690.736, mais toute cette quantité n'est pas consommée en boisson : une partie est convertie en vinaigre ; une autre partie se gâte ; une autre enfin est perdue en déchets... et il en résulte que chaque habitant de la France est loin de consommer un hectolitre de vin par année. »

Comment s'étonner dans ces conditions que les crises de mévente sévissent aussitôt que la viticulture a le malheur d'éprouver deux bonnes récoltes successives. Celles de 1818 et de 1833 furent particulièrement vives et désastreuses.

(1) *Voyages en France*, Buisson, 1794, t. I, p. 309.

(2) In *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris, Huzard, 1816.

(3) Art. Vigne du *Dict. d'Agric.* de Rozier, t. X.

Aussi la condition des vigneron s restait-elle durant toute la première moitié du XIX^e siècle aussi misérable qu'à la fin de l'ancien régime. « Pénétrez dans les vignobles, écrit Dussieux en 1800, c'est là, il en faut convenir, que vous trouverez une nombreuse, une immense population, mais une population pauvre et misérable (1). » Un autre témoin, aussi bien informé et non moins curieux des choses de la vigne, le grand naturaliste Bosc, écrit dix ans plus tard : « De toutes les natures de biens, la vigne passe pour être la moins avantageuse et, en effet, on voit une population extrêmement pauvre dans tous les pays de vignobles, et les propriétaires qui n'ont que des vignes sont presque tous dans une gêne continuelle ». Aussi ne recommande-t-il cette culture qu'aux riches propriétaires largement pourvus d'avances, mais dans des termes qui dénoncent catégoriquement le caractère endémique du fléau de la mévente : « pour qu'ils puissent attendre que les circonstances ramènent le prix du vin à un taux tel qu'ils puissent trouver du bénéfice à le vendre ».

(A suivre.)

A. BERGET.

MISE EN ÉVIDENCE DU CUIVRE DANS LES FEUILLES TRAITÉES CONTRE LE MILDIOU

Dans le numéro du 5 mai 1938 de la *Revue*, nous propositions, comme conclusion à une étude sur l'action anticryptogamique du cuivre, un programme de recherches à faire, et nous souhaitions, entre autres choses, que fût mise au point une méthode physico-chimique permettant de déceler la présence du cuivre à l'intérieur des tissus végétaux, ce qui permettrait de préciser le mécanisme de l'absorption du cuivre par les feuilles de vigne et par les organes du Mildiou.

MM. Castel et Bosc, dans une note présentée le 11 juillet 1938 par M. Schribaux à l'Académie des Sciences, ont répondu en partie à cette préoccupation.

« Le but de cette étude (à laquelle les auteurs ont donné le titre suivant : *Sur la localisation du cuivre dans les tissus foliaires de la vigne après traitement au sulfate de cuivre*) est de rechercher si le cuivre pénètre ou non dans les tissus foliaires de *Vitis vinifera*, L., après les sulfatages que nécessite la défense du vignoble contre le Mildiou. »

Après un bref exposé historique des études faites, MM. Castel et Bosc décrivent le procédé qu'ils ont employé pour cette recherche.

« Nous nous sommes proposé d'utiliser une technique histochimique qui, moins brutale que la méthode chimique employée par Millardet, conserve l'architecture de l'organe à étudier et permette une localisation du cuivre.

« Les prélèvements des feuilles ont été échelonnés de quelques jours à deux mois après la pulvérisation de sulfate de cuivre. Les feuilles ont été soigneusement débarrassées de tout dépôt superficiel.

« Dans le but d'obtenir simultanément la fixation des tissus et la puri-

(1) Art. Vigne du *Nouveau Cours complet d'agriculture*, t. 13, p. 454.

fixation du cuivre *in situ*, sous forme de sulfure de cuivre nous avons préparé le mélange suivant :

1° Alcool absolu : aa Chloroforme : aa Cl H pur : 2 p. 100,
dans lequel nous avons fait passer jusqu'à saturation un courant d'hydrogène sulfuré pur.

« Ce liquide constitue un fixateur capable de véhiculer à travers les tissus une proportion élevée d'hydrogène sulfuré en milieu chlorhydrique. En outre, la fixation-imprégnation des pièces est rapide (2 heures). Il peut y avoir formation de grains noirs de sulfure de fer, mais on les différencie facilement des dépôts de sulfure de cuivre par la réaction au ferrocyanure de potassium pratiquée sur les coupes, et qui fait apparaître un liseré bleu de Prusse autour des pigments ferrugineux.

« De plus, une contre-épreuve est toujours faite avec des feuilles n'ayant pas reçu de sulfate de cuivre.

« Nous avons, en deuxième lieu, préparé et utilisé le fixateur suivant :

« 2° Formol à 10 p. 100 : 100 cc. ; arsenite de soude : 2 gr. 5 ; ClH pur 2 cc.

« Les pièces y sont laissées pendant trois jours. Le cuivre précipite à l'état d'arsénite de cuivre vert.

« L'alcool, le formol et l'arsénite de soude n'ont été utilisés qu'après essais montrant l'absence de métaux usuels dans ces produits.

« Dans un cas comme dans l'autre, les inclusions ont été faites à la paraffine. Les coupes, d'une épaisseur de 5 μ , ont été faites au microtome de Minot. Elles ont été déparaffinées et fixées sur lame suivant la technique histologique courante. Les coupes s'accommodent d'une légère coloration de fond à l'éosine et même de la double coloration hémateïne-éosine, sans que l'observation des dépôts métalliques soit gênée. »

Et maintenant, voici les résultats que MM. Castel et Bosc ont obtenus :

« Avec le réactif (1) nous avons observé une localisation très nette du cuivre sur la cuticule. La cuticule a un très grand pouvoir de rétention vis-à-vis du cuivre, ce qui confirme les résultats de l'expérience de Millardet à ce sujet. Mais aucun dépôt du métal n'a été décelé à l'intérieur des cellules. Les tissus lacuneux et palissadiques n'en renferment pas.

« Avec le réactif (2) les résultats sont identiques ; sur la cuticule, le cuivre est moins visible que dans l'expérience précédente, mais il devient très apparent après immersion des coupes, pendant vingt minutes dans une solution de 1 p. 100 de diphénylcarbazine dans l'alcool à 60°.

En outre, de nombreuses coupes ont été soumises à l'action de divers réactifs très sensibles du cuivre : le ferrocyanure de potassium, l'alphabenzoinoxime, le sel d'ammonium de la nitroso-phenyl-hydroxylamine, la solution concentrée d'acide bromhydrique renfermant des traces de brome libre, le réactif de G. Bertrand et de Saint-Rat à l'urobiline.

« En aucun cas il n'a été possible de mettre en évidence la présence du cuivre à l'intérieur des organes sulfatés.

« Il est donc permis de conclure que, dans le cas des sulfatages, tels qu'on les pratique habituellement dans le vignoble, le cuivre se localise nettement sur la cuticule et qu'il ne pénètre pas à l'intérieur des tissus foliaires du *Vitis Vinifera* L. »

P. M. et L. S.

ACTUALITÉS

CÉRÉMONIE DU 26 MARS, A MAISON-CARRÉE (ALGER) EN MÉMOIRE DE PIERRE VIALA
 Pierre BERTHAULT : L'influence de la pluie du 30 août 1938 sur la récolte des vins en Algérie

Ch. VAVASSEUR : Vignoble de Touraine

R. C. : Chronique viticole méridionale

Démonstrations pratiques de lutte contre les gelées

Chronique de la pulvérisation

Cérémonie du 26 mars, à Maison-Carré (Alger), en mémoire de Pierre Viala

La troisième Assemblée générale de la Société des Amis de Pierre Viala a été tenue à Paris, le 11 février, date anniversaire du décès du regretté Maître, sous la présidence de M. F. L. Brancher, vice-président, (remplaçant M. Mario Roustan, empêché), dans la salle du Conseil de l'Institut national agronomique.

A cette Assemblée, ont été envisagées, entre autres choses, les dispositions prises pour la cérémonie commémorative annuelle qui aura lieu, le 26 mars prochain, à l'Institut agricole de Maison-Carrée et à Alger. Le programme définitif sera adressé avec une convocation à tous les membres de la Société. Dès maintenant nous pouvons indiquer l'ordre du jour sommaire suivant :

1^o Cérémonie à l'Institut agricole d'Algérie :

- a) Réception par M. le Directeur de cet Institut et inauguration d'une plaque commémorative ;
- b) Allocution de M. F. Saliba, président du Comité d'organisation ;
- c) Rapport de M. Vivet, inspecteur général honoraire d'Agriculture en Algérie sur l'œuvre technique de Pierre Viala appliquée à l'Algérie ;
- d) Discours de M. le Délégué de l'Académie d'Agriculture ;
- e) Discours de M. le Délégué de l'Académie des Sciences ;
- f) Discours de M. le Gouverneur général de l'Algérie.

2^o Cérémonie à Alger :

Inauguration d'une rue Pierre-Viala.

Des conditions de faveur seront accordées aux assistants, tant en ce qui concerne le transport par terre, par la S. N. C. F., que par la Compagnie générale transatlantique pour le passage Marseille-Alger.

L'influence de la pluie du 30 août 1938 sur la récolte de vins en Algérie

Dans une note d'une précision remarquable, M. Frédéric Saliba dégage, dans le numéro du 26 janvier de la *Revue*, les facteurs qui ont conditionné la dernière récolte algérienne qui a été, on le sait, de 21.489.902 hectolitres, dépassant de 6.065.938 hectolitres, celle de 1937.

Il note très justement qu'à côté de l'heureuse influence de façons culturales données dans des conditions physiques excellentes du sol, d'une température favorable, d'une pluviométrie bien répartie au printemps, et de l'absence de sirocco sévère, une pluie fin août a fait grossir d'une façon inespérée le raisin, tout en réduisant le degré glucométrique des moûts.

Exploitant dans le Sahel d'Alger, à Kaddous, sur la commune de Draria, un petit vignoble de 2 hectares de vigne à raisin de cuve et de 1 ha 3/4 de raisin de table, il se trouve, par une curieuse coïncidence, que la récolte de ses raisins de table (Madeleine, Chasselas, Muscats) a été terminée le 29 août, veille de la chute de pluie importante à laquelle fait allusion très justement M. Saliba, tandis que la vendange des raisins de cuve n'a été commencée que le 15 septembre.

La récolte des raisins de table n'a donc pas bénéficié de la pluie du 30, tandis que les raisins de cuve, Cinsault et Carignan, en ont largement profité. Or, le pourcentage d'augmentation de ma récolte 1938 qui a été belle, par rapport à celle de 1937 qui était médiocre, est de 194 p. 100 pour les Muscats-Chasselas et Madeleine et de 220 p. 100 pour les Cinsault et Carignan.

En laissant de côté la part d'erreur que peut donner la comparaison de variétés différentes, on pourrait donc chiffrer l'augmentation de rendement dû à la pluie heureuse du 30 août à 26 p. 100.

Il m'a paru intéressant de dégager ce fait et de le signaler à la *Revue*.

Pierre BERTHAULT.

Vignoble de Touraine

Depuis plus de deux mois, il est presque impossible de pouvoir entrer dans nos terres argileuses sursaturées d'eau. Tous les travaux dans nos vignes ont été arrêtés pendant cette longue période.

La plupart des labours d'hiver n'ont pu être faits et nos vignerons vont se trouver débordés lorsque l'on pourra enfin reprendre le travail dans des conditions normales. Mais, là, n'est pas le plus inquiétant, le plus grave.

Les gelées du 18 au 25 décembre ont causé des pertes importantes dans tous nos vignobles, mais plus particulièrement dans la région aux vins rouges sur le Cher et à Bourgueil.

Dans cette dernière contrée sur la commune de Restigné, notamment, les dommages seraient considérables. Certains propriétaires estiment avoir jusqu'à 75 p. 100 de bourgeons totalement grillés.

Ces pertes ne s'étendraient pas sur l'ensemble des vignobles, mais seraient localisées en certains points. Elles n'en constitueraient pas moins pour les propriétaires qui en seraient les victimes un réel désastre.

A vrai dire il est bien difficile, impossible même en ce moment de pouvoir se rendre compte de l'état réel des vignes qui ont subi les méfaits du froid excessif de la fin de décembre.

C'est au printemps seulement et à la pousse que l'on pourra mesurer l'étendue du mal.

Ce qu'il y a de certain, c'est que les dégâts seront certainement importants. Car, en maints endroits, non seulement, on a pu constater bon nombre de jeunes sarments très atteints, mais aussi des bois de deux ans complètement gelés, morts.

Que pourront donner des souches semblables ?

Les vignes blanches ont généralement et dans les mêmes terrains beaucoup moins souffert. Elles se sont montrées plus résistantes, surtout les gros pinots, les chenins. Les menus pinots ont moins bon aspect et sont assez atteints.

Nous avons remarqué à Vouvray que les pinots sur *Riparia* avaient eu une meilleure tenue et plus de résistance que ceux greffés sur *Rupestri-Monticola*.

Nombre de nos propriétaires s'inquiètent de l'avenir et leurs craintes paraissent malheureusement justifiées. Car, dès à présent, on peut être certain que l'année 1939 ne sera pas pour nos tourangeaux une année de fortune et la récolte sera forcément sérieusement réduite même si tout se rétablit dans les meilleures conditions. Il faut même craindre que bon nombre de souches comme en 1929 ne pourront repartir et ce sont de nouveaux vides qui vont se produire dans nos vignes déjà vieilles.

Les froids que nous avons subis cet hiver sont heureusement fort rares dans notre Centre où l'on a enregistré jusqu'à -26° au-dessous de zéro. Aussi avons-nous constaté, ce qui ne s'est jamais vu encore à notre connaissance en notre Touraine des pommiers et des poiriers de plein vent de 25 à 30 ans entièrement gelés.

L'année 1939, d'après ces constatations, ne pourra être qu'une année de toute petite vinée.

Cette perspective d'avenir n'a pas sensiblement modifié le marché local.

Nos vins ne sont pas beaucoup plus demandés depuis l'enregistrement des pertes que doivent subir nos vignobles. Mais, les caves se vident néanmoins petit à petit avec des prix en légère hausse surtout pour les vins de choix.

Les petits vins rouges se maintiennent autour de 17 francs le degré-hecto. Les Bourgueil de petite qualité moyenne ont atteint le prix de 500 francs et même 600 francs la barrique, les vins mieux réussis sont mieux cotés, mais les propriétaires ne veulent plus vendre. Les blancs ordinaires s'enlèvent à 18 francs et 20 francs le degré-hecto, suivant qualité, les meilleurs sont en hausse. A Montlouis et sur les coteaux de la région délimitée de Vouvray, les bons vins sont traités à des conditions plus satisfaisantes pour nos vignerons. On parle, pour les origines contrôlées, de 300 à 400 francs l'hectolitre et même 450 francs.

Les vins rouges ont été cette année, d'une manière générale, de maigre couleur et de moindre degré que ceux de l'an passé.

Les vins blancs eux-mêmes ont été moins réussis qu'en 1937. Cela tient en partie à la saison pluvieuse qui a précédé l'époque de la vendange et aussi à ce fait que beaucoup de propriétaires, poussés par les craintes que faisait naître la situation en septembre, ont vendangé hâtivement et trop tôt. Mais, parmi les vins récoltés en bonnes conditions, on trouve des échantillons de belle et haute qualité.

La faculté donnée à la propriété de pouvoir modifier jusqu'au 31 janvier

ses déclarations concernant l'origine contrôlée favorise tous leurs vins répondant aux conditions requises.

L'origine contrôlée est la plus demandée par les particuliers et par le commerce.

Ch. VAVASSEUR.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 16 février.

Le beau temps de la semaine dernière s'est maintenu, mais le vent du Nord-Ouest, le fameux « Cers », qui balaie périodiquement notre région, s'est levé et souffle avec violence. La température s'en est trouvée régularisée, l'écart entre la nuit et le jour ayant été comblé par la disparition des gelées blanches et la modération de l'ardeur solaire.

Ce vent sèche rapidement le sol. On en profite, partout où c'est possible, pour reprendre les labours en retard, et même, dans les lieux où la taille n'est pas encore achevée, on la délaie pour travailler le sol pendant que le temps favorable le permet, se réservant de la reprendre si la pluie survenait à nouveau. Il serait désirable que ce temps sec se maintint, car il y a encore de nombreux tènements, en terres lourdes, où il est impossible de pénétrer à cause de l'excès persistant d'humidité.

On cherche à s'en consoler en se rappelant que, l'an dernier, les gelées d'avril se sont produites après un hiver sec, et l'on espère que l'humidité qui n'a cessé de régner cette année nous préservera des mêmes calamités. L'abaissement de la température, pour peu qu'il dure, ne pourra d'ailleurs que diminuer les risques en retardant le départ de la végétation. Il ne faudrait pas, par contre, que le Mildiou se substituât au gel.

Dans quelques domaines où l'on cultive les vieux plants français francs de pied, et où l'on pratique la submersion de quarante jours contre le phylloxéra, nous avons vu, ces jours derniers, des tènements encore recouverts d'eau. Ce traitement est considéré comme efficace puisqu'il permet de conserver, en excellent état, des plantations entières qui donnent de bien meilleurs résultats, tant sous le rapport du rendement que de la qualité.

Les caractéristiques du marché des vins ne se sont pas sensiblement modifiées depuis une semaine. C'est à peine si, dans certaines régions et sur certaines places, on a pu constater une légère amélioration des demandes, bien insuffisante en tout cas pour apporter un changement visible dans la situation générale.

Dans l'ensemble, en effet, le commerce méridional n'est pas acheteur, pour la très importante raison que sa clientèle des régions de consommation lui demande peu de choses, étant suffisamment pourvue pour l'instant.

D'ailleurs, les départements du Nord, de l'Ouest et de la région parisienne ont été siuon inondés, du moins surchargés en vins d'Algérie. Il suffit, pour s'en convaincre, de consulter les statistiques des sorties de la propriété et des exportations d'Algérie, qui atteignent, cette année, un chiffre record. Nous connaissons des maisons de Paris qui, dès avant les vendanges et en prévision des faibles

degrés que l'on allait récolter, ont fait, en Algérie, des achats cinq et six fois plus importants que ceux dont elles avaient l'habitude. Naturellement, c'est autant de vins que nos régions méridionales n'ont pas expédié.

Et c'est ce qui explique pourquoi l'on constate, en Algérie, une certaine tendance à demander l'ouverture de la troisième tranche, mesure que l'importance des vins actuellement libres dans la Métropole justifierait difficilement.

Il faut, en effet, que ces disponibilités soient auparavant absorbées et l'allure actuelle des affaires, si elle se maintenait, pourrait évidemment retarder l'échéance. Le Midi tend heureusement à devenir, non pas le seul, mais le principal réservoir de vins libres et tout porte à croire qu'il faudra bien y avoir recours un jour ou l'autre.

On avait pensé que ce serait pour la fin janvier, puis pour la mi-février. Maintenant, on parle de la fin février, sans d'ailleurs pouvoir justifier cette opinion mieux que les autres. Trop de facteurs, en effet, conditionnent cette reprise des affaires pour qu'on puisse en annoncer à l'avance la date avec certitude.

On se trouve encore, pour le moment, en face des mêmes demandes de report d'expéditions et de paiement qui, depuis six semaines, embarrassent si fort notre commerce régional, lequel se plaint vivement de l'inertie actuelle du marché.

Du côté de la propriété, il ne semble pas qu'on se montre surpris de cette prolongation du calme, bien qu'on en souhaite vivement la fin. La foi en une amélioration, prochaine peut-être, de la situation, ne paraît pas entamée, sauf chez quelques rares individualités qui ont cru bon de céder quelques lots isolés à 2 ou 3 francs de moins que la semaine écoulée. Mais dans leur quasi-unanimité, les vigneron ne veulent rien céder au-dessous des cours, surtout lorsqu'il s'agit de vins de belle facture.

Ceux-ci prennent évidemment leur revanche de la dépréciation dont ils ont été l'objet l'an dernier et il est bien probable que la faveur dont ils jouissent ne pourra aller qu'en s'accroissant au fur et à mesure que s'écoulera la campagne.

L'activité réduite du mouvement commercial laisse aux vigneron tout loisir pour s'occuper de leurs prestations d'alcools de vin et d'alcools viniques.

A ce sujet, les derniers jours nous ont apporté, sous la forme d'une circulaire de la Direction générale des Contributions indirectes, deux modifications importantes au calcul des prestations.

La première, faisant droit à des réclamations répétées, a abaissé de 10 p. 100 le taux de la fourniture d'alcools viniques, comme corollaire de l'abaissement général d'une demi-unité du degré minimum des vins propres à la consommation.

La seconde, demandée aussi à plusieurs reprises, concerne le calcul du blocage et de la distillation obligatoire pour les vigneron qui ont concentré une partie de leurs moûts. Désormais, les deux éléments du calcul, la récolte globale de l'exploitation et le rendement à l'hectare, seront considérés concentration déduite, alors que, jusqu'à présent, la déduction ne portait que sur le chiffre total de la récolte. L'avantage est double pour le vigneron intéressé, d'abord en réduisant un peu ses charges, ensuite en le faisant parfois passer d'une catégorie dans l'autre pour le prix des alcools de prestation.

Le marché de ces derniers est toujours ferme quoique les prix actuels soient un peu inférieurs à ce qu'ils étaient voici un mois. Des transactions en alcools débloquentes se sont faites à 1.575 francs au lieu de 1.650 et même 1.700 francs au plus haut. Ces cours seront à surveiller à mesure que s'approchera l'échéance du 31 mars, après laquelle le prix fort de 987 fr. 75 ne sera plus offert par la Régie commerciale.

Bonne activité en ce qui concerne les petits vins de chaudière que la distillerie paie sur la base de 14 francs le degré.

Quant à la tendance du marché des vins de bouche, elle demeure stationnaire et la plupart des mercuriales officielles établies ces jours derniers se bornent à reprendre les cours de la semaine précédente.

Naturellement, les vins du bas de l'échelle titrant de 8° à 8°5 sont moins recherchés et moins soutenus en raison de leur abondance, mais ils ne font pas ressortir de différences appréciables. Les 8° valent 112 à 118 francs à Carcassonne, 120 francs à Béziers et à Narbonne, 120 à 125 francs dans le Gard. Les 8°5 présentent des cours assez élastiques, allant de 120 à 132 francs selon qualités.

Mêmes écarts pour les 9° qu'on trouve à partir de 135 francs en vins courants, mais qu'on paie, en belles marchandises jusqu'à 140 francs dans la plaine du Gard, 145 francs dans les coopératives de cette région, et même 150 francs dans quelques vignobles réputés des Cévennes. Sur notre place de Narbonne, la moyenne des 9° est à 15 fr. 80 le degré, soit 142 francs l'hectolitre.

Les 10° sont à peu près inchangés autour de 165 francs l'hectolitre, bien que nous ayons eu connaissance, pour de beaux vins des Corbières, d'offres à 170 francs refusées par les propriétaires.

Au-delà, les prix sont évidemment très fermes, mais le marché demeure très étroit en raison de la pénurie de marchandise. Des 10°5 ont fait 173 francs, des 11°5, 190 francs.

Quelques petites affaires en rosés, bien achalandés sur la base de 180 francs pour des 10°8.

R. C.

Chronique charentaise

Vignes gelées. — Dans le numéro du 26 janvier dernier, nous avons signalé les désastres causés dans les vignes des Charentes par les gelées de décembre.

Nous annonçons aussi que des conseils seraient donnés aux viticulteurs pour la taille des vignes sinistrées, afin de tirer parti des yeux restés sains — lorsqu'il s'en trouve d'épargnés.

Nous rappelons que Folles Blanches, Colombards et variétés à raisins rouges — sans être indemnes — ont, en général, moins souffert que les Saint-Emilions. Il est cependant des parcelles où tous les yeux sont détruits, quel que soit le cépage.

Les vignes situées sur certains sommets, ou à l'abri des vents du Nord, ont

souvent conservé des yeux sains. Mais, dans le bas des pentes, les plaines et même dans les dépressions sur les plateaux, le mal est considérable.

Parfois, sarments, bras de 2 ou 3 ans et davantage, le tronc lui-même ont écorce et liber gelés jusqu'au bois.

Ce sont les cas les plus graves. Lorsque les vignes ne sont pas buttées jusqu'au-dessus de la soudure — ce qui est exceptionnellement fréquent cette année, en raison des vendanges extrêmement tardives — tout le greffon peut être détruit.

(A l'avenir, ne jamais manquer de butter avant l'hiver !)

Les jeunes vignes ont plus souffert que les vieilles. Celles qui sont très vigoureuses, bien fumées et bien cultivées, davantage aussi que celles à végétation moins exubérante. De même, les parcelles éprouvées par les gelées de mai 1938 ont été particulièrement sensibles au froid de décembre.

Les dégâts s'étendent sur la totalité des deux départements de la Charente et de la Charente-Inférieure. Ils s'atténuent en Gironde, sans y être nuls.

Voici les directives que nous avons portées à la connaissance des viticulteurs par la voie des journaux régionaux d'information, reproduites ici pour les lecteurs de la *Revue de Viticulture*.

Premier cas. — Tous les yeux apparents des sarments sont entièrement gelés ; mais les bras et le tronc des souches sont sains.

Tailler tous les sarments sans distinction à 2 ou 3 yeux. C'est dans les rides de l'empattement des sarments que peuvent subsister quelques yeux vivants.

Deuxième cas. — Un faible pourcentage d'yeux ont été épargnés par le froid.

Laisser sur chaque cep deux ou plusieurs longs-bois, au besoin de toute la longueur des sarments, suivant la région (si on a pu la déterminer) où se trouvent de préférence les yeux sains (base, milieu, extrémité). Tailler à coursons tous les autres sarments nés sur les longs-bois et coursons de l'année précédente.

Les sarments de diamètre petit ou moyen sont ceux sur lesquels on trouve le maximum d'yeux sains.

Troisième cas. — Il subsiste un pourcentage important d'yeux non gelés.

Calculer la longueur et le nombre de longs-bois et de coursons qu'il est nécessaire de conserver pour avoir approximativement un nombre d'yeux sains égal à celui d'une taille ordinaire, en temps normal.

Quatrième cas. — La surface à tailler est assez restreinte pour être exécutée dans un temps assez court, au dernier moment.

Ici, pas d'hésitation. Attendre fin mars, ou début d'avril. Lorsque les yeux vivants commenceront à grossir, ils seront facilement reconnaissables et on aura le grand avantage d'agir en toute connaissance de cause.

Cinquième cas. — Les bras et le tronc ont été atteints par la gelée.

Agir, pour le moment, comme dans le premier cas. Mais, si l'altération atteint la couche génératrice sur tout le pourtour du tronc, on ne doit espérer que le développement de gourmands sur la partie inférieure saine, protégée par la terre ou la neige.

Si ces gourmands partent du greffon, ils serviront à reformer le cep.

Il faudra les défendre soigneusement contre le décollement par le vent, en

les palissant au fur et à mesure de leur allongement. Un buttage approprié au printemps pourra aussi utilement soutenir leur base. Les défendre, enfin, avec assiduité contre le Mildiou et la Chlorose auxquels ils seront très sensibles, en raison de leur développement tardif.

Si le gel intéresse tout le greffon, il ne reste que deux solutions : arrachage et remplacement ou greffage.

Le greffage est aléatoire dans notre région. C'est pourtant la seule solution possible si l'on veut essayer de sauver les ceps ainsi atteints.

Dans cette éventualité, il y a lieu de faire provision de greffons, qui devront être conservés dans une cave très fraîche et recouverts de paille, ou de sable presque sec.

Ce désastre est une preuve flagrante de l'utilité des recherches que, encouragé par Pierre Viala, nous avons entreprises depuis déjà plusieurs lustres, pour essayer, par métissage du Saint-Emilion avec les autres variétés charentaises, de trouver un cépage mieux adapté à notre région que ne l'est le Saint-Emilion pur, sans altérer les aptitudes à produire de l'eau-de-vie de qualité ; et, même, si possible, en améliorant ces dernières.

Nous entrevoyons déjà des résultats intéressants, dont l'Institut de Recherches de la Fondation Fougerat va nous permettre de hâter la mise au point.

J.-L. VIDAL,

Directeur de la Fondation Fougerat.

Démonstrations pratiques de lutte contre les gelées

Le Gouverneur général de l'Algérie informe les intéressés qu'une démonstration publique d'appareils destinés à la lutte contre les gelées sera organisée du 6 au 11 mars 1939.

Cette manifestation aura lieu sous le contrôle technique de l'Institut de Météorologie et de Physique du Globe, des Services de l'Expérimentation et de la Défense des cultures et sera placée sous le patronage de la Chambre d'Agriculture d'Alger, de l'O. F. A. L. A. C. et du Syndicat des primeuristes.

Elle comprendra une démonstration pratique d'appareils dans une propriété des environs d'Alger, une série de causeries sur la question et une exposition du matériel utilisé.

Des prix en argent seront attribués aux participants qui sont invités à se mettre d'urgence en rapport avec le Comité organisateur, Service de la Défense des cultures, 12, boulevard Baudin, Alger.

CHRONIQUE DE LA PULVERISATION

NOUS SOMMES A L'ABRI !...

Nous continuons notre chronique commencée il y a deux ans sous le titre : « Si nous nous défendions » ; suivie de celle de l'an dernier : « Nous nous défendons » ; aujourd'hui, nous sommes heureux de pouvoir dire : *Nous sommes défendus donc, à l'abri !...*

La campagne entreprise en France, tant par les pouvoirs publics, en la personne de MM. les Directeurs des Services agricoles, par les grands réseaux de



chemin de fer, et par l'industrie, nous permet de pouvoir dire que nous sommes réellement défendus tant par les *appareils perfectionnés* que par les *produits* les mieux étudiés.

Cela nous amène à constater, signalons-le avec plaisir, que le snobisme a moins beau jeu, et que l'étranger nous est moins cité en exemple.

L'*Arborex 36* a continué sa marche triomphale, c'est le type adopté partout, et par tous, vergers immenses d'un côté, grands et petits cultivateurs de l'autre, en service hiver comme été, il est de plus en plus apprécié : pulvériser devient un plaisir et non une corvée pénible et désagréable.

Avec ses cylindres chromés inoxydables l'usure est évitée, les tuyaux résistent aux plus fortes pressions et la lance permet une distribution rationnelle des bouillies les plus compliquées.

L'Arborex auto-moteur a fait de beaux et bons débuts depuis sa naissance l'an dernier ; ce sera l'appareil modèle dans l'avenir ; sous peu il sera aussi répandu que son aîné.

Mais les Etablissements Vermorel, sans vouloir copier l'étranger dans ce qu'il y a de *Kolossal*, ont vu plus haut, plus grand, dans l'art de bien traiter les arbres ; la noyeraie de l'Isère a attiré leur attention, l'arbre géant de nos vergers, ayant des exigences spéciales à cause de ses dimensions, a droit aussi à notre considération car sa récolte deviendrait de plus en plus problématique avec les attaques des parasites ; en le protégeant nous assurons cette récolte, résultat attendu de longues années de plantation.

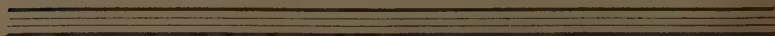


Aussitôt, un appareil à grand débit est créé, et il a été présenté au Salon de la Machine agricole ; c'est le premier appareil français ainsi construit, il atteint 15 à 16 mètres de hauteur avec son jet puissant.

Voici les caractéristiques de ce matériel :

- Châssis monté sur 4 roues pneumatiques ballon, attelage timon.
- Réservoir laiton de 1.000 litres pouvant être rempli par un hydro-injecteur à la cadence de 200 litres minute.
- Agitateur rotatif puissant évitant toute sédimentation.
- Pompe à 3 pistons verticaux entraînés par un moteur de 8 CV.
- Débit : 50 litres minute sous 40 kilogrammes de pression.

Continuons donc la propagande dans le but de toujours produire des fruits meilleurs et plus beaux, nous avons encore beaucoup à faire pour rendre nos vergers productifs et empêcher d'acheter les centaines de millions de francs de fruits que l'étranger nous envoie encore pour le plus grand mal de notre budget, et aussi pour essayer de reprendre sous peu notre place sur les marchés étrangers.



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9° 5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1^{er} choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1^{ers} crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2^{es} crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1^{ers} crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2^{es} crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1^{ers} crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1^{ers} crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2^{es} crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1^{ers} Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1^{ers} Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1^{er} choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2^e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1^{res} côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — Orléanais. — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plant, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10° à 10° 5 : 17 fr. 50 à 17 fr. 75 ; Rosés, 17 fr. 50 à 17 fr. 75.

MIDI. — Nîmes (20 Février 1939). — Cole officielle, logés rouges, 8° 5 à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. 25, 9° 5 à 10°, 15 fr. 75 à 16 fr. 50 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 9° 5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Costières, 15 fr. 75 à 17 fr.

Montpellier (21 Février). — Vins rouges 1938 8° 5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 fr. 75, moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (25 Février). — Rouges, 1938, 8° 5 à 10°, 15 fr. » à 16 fr. 50 ; moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Rosés, 9° à 10°, fr. à fr. » ; Blancs, 9° à 10° fr. à fr.

Minervois (19 Février). — Marché d'Olonzac, de 8° 5 à 10°, de 15 fr. à 16 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 Février). — Rouges de 8° à 10°, 14 fr. 50 à 16 fr.

Carcassonne (18 Février). — Vins rouges 1938, 8°, 112 à 118 fr., 8° 5, 120 à 128 fr., 9°, 135 à 144 fr., 9° 5, 145 à 152 fr., 10° à 10° 5, 160 à 170 fr.

Narbonne (16 Février). — Vins rouges 1938, 8° 5 à 11°, 14 fr. 50 à 16 fr. 50.

Sète (16 Février). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. 25 ; Rosés, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 75 à 85 fr. ; Hollande commune, 110 à 140 fr. ; Saucisse rouge, 110 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 250 à 400 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 210 à 250 fr. ; paille d'avoine, de 225 à 265 fr. ; paille de seigle, 215 à 255 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 405 à 485 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseilles). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 86 à 90 fr. ».

Sucre. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 335 fr. à 336 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 17 fr. » — Mouton, 6 fr. à 29 fr. — Demi-Porc, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — Longe, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40%, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13 % d'azote, 115 à 116 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — *Phosphates* : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré, 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 fr. les 100 kgs ; **Verdet neutre** 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer cristallisé**, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** $\frac{1}{2}$ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 65 fr. 65 (départ usine) les 100 kgs — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs ; 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 400 à 1300 fr. — Poires de choix, 800 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 360 à 400 fr. — Mandarines, 500 à 650 fr. — Clémentines, 700 à 1200 fr. — Oranges, 500 à 700 fr. — Noix sèches, 450 à 800 fr. — Noisettes, 1100 à 1250 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 250 à 550 fr. — Dattes, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 300 à 475 fr. ; Choux verts, 150 à 250 fr. ; Choux-fleurs, 125 à 700 fr. — Artichauts, 150 à 225 fr. — Oseille, 950 à 1400 fr. — Epinards, 250 à 300 fr. — Tomates, 550 à 800 fr. — Oignons, 160 à 250 fr. — Poireaux, 450 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 550 à 700 fr. — Haricots verts, 800 à 1.600 fr. — Carottes, 180 à 230 fr. — Navets, 120 à 275 fr. — Aubergines, 700 à 900 fr. — Endives, 560 à 600 fr. — Crosnes, 600 à 800 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassls, Alençon (Orne), France

LA

REVUE DE VITICULTURE

RECOMMANDE
A SES LECTEURS LES ÉTABLISSEMENTS

NORSON

91, Rue de Lourmel, PARIS-15^e

QUI FABRIQUENT ET LIVRENT DANS LA
FRANCE ET SES COLONIES LEURS POSTES
RÉCEPTEURS APPRÉCIÉS DES CONNAISSEURS



PRIX : 1.950 fr.

- ❖ Récepteur 6 lampes de la nouvelle série octale muni de tous les perfectionnements modernes.
- ❖ Trois gammes d'ondes de 19 à 2.000 mètres.
- ❖ Sensibilité maximum, stabilité parfaite, grâce au nouveau montage des circuits de hautes et moyenne fréquence à fer.
- ❖ Ébénisterie de grand luxe en noyer verni, rehaussée par un décor métallique moderne d'un goût très sobre.
- ❖ Dimensions : Haut. 30 cm., Largeur 50 cm., Prof. 26 cm., Poids 11 kg. emb. province.
- ❖ Très faible consommation de courant.
- ❖ Fonctionne sur tous les courants alternatifs : 110, 130, 220, 240 volts 50 périodes.

VOICI UN DE LEURS MODÈLES DE GRANDE CLASSE
GAMME DE FABRICATION DE 5 A 8 LAMPES

CONDITIONS

DE

VENTE

SÉCIALES

RESERVÉES A NOS LECTEURS

ÉCRIRE

A LA

Revue de Viticulture

SERVICE

PUBLICITÉ

15, Bd de la Madeleine, - PARIS-1^{er}

Téléph. Opéra : 73.84

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE

(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux,
Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratuits sur demande

Protégez vos Vignes



avec

les PULVÉRISATEURS

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8000 000 DE FR^s

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

*Traitez vos vignes
l'hiver à*
IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et détruit un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

Société "LE FLY-TOX"

22, r. de Marignan - Paris (8^e)



PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
 (Emploi: Octobre à Mars)

NOTICES ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU
 4, Place Jean Jaurès

BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE**
 que vous ferez quand vos travaux
 d'automne et d'hiver vous laisseront
 quelques loisirs. Vous pourrez alors
 avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1^{er} Octobre au 31 Mars

40 % de réduction validité 31 jours

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique



SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %

correspondant à 25,20-25,30 %

de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %

Stéatites cupriques

ADMINISTRATION :

32, Rue Thomassin
LYON

USINES :

LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

les engrais

AZOTÉS



augmentent
la **QUANTITÉ**
et la **QUALITÉ**
des **RÉCOLTES**

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS**

16, rue de la Baume, Paris-8^e

LA SANTÉ DES VINS

PAR LE
CONSERVATEUR JACQUEMIN

"Citro-Tannin-Sulfureux"

Tannin à l'alcool, 2%, acide citrique
8 à 9 %, anhydride sulfureux en vol.

Préservateur de toutes les maladies
— et des Refermentations —

REND LES VINS BRILLANTS

CLARIFIANTS

ET

Produits Œnologiques

DÉROURISSEZ, DÉSINFECTEZ
— ET AFFRANCHISSEZ —

vos **FUTAILLES** de tous
MAUVAIS GOUTS & GERMES
par le **FLUOTONE**
de l'Institut **JACQUEMIN**
MALZÉVILLE-NANCY

Engrais PLASMIN
FLUORÉ COMPLET

(Formule G. GIMEL, Ing. agricole)

FORMULE SUPÉRIEURE POUR
CULTURE INTENSIVE
ET VIGNE

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES

GROS RENDEMENTS

Demandez renseignements
gratuits, analyse et prix

à **INSTITUT JACQUEMIN**
MALZÉVILLE - NANCY

Peu d'essence
Peu d'usure
Peugeot



4 pl. 4 portes **202** 8 lit. aux 100

**LA VOITURE QUI SE VEND LE PLUS,
PARCE QU'ELLE COUTE LE MOINS CHER
A L'USAGE ET SE REVEND LE MIEUX**



**ENGRAIS
COMPLETS**

ONIA
TOULOUSE

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER *, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.

Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

V É R A L I N E M A A G - P R O G I L

à bases d'Huiles d'Anthracène
sélectionnées

Pour traitements d'hiver

Société PROGIL

10, Quai de Serin. — LYON

Tourteaux avariés

franco propriété camion

**Société
des Sous-Produits**

19, Chemin de Sainte-Marthe,

MARSEILLE

VITICULTEURS !

ADOPTÉZ les créations " RICHTER "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
trionphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :: fructifère :: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration
et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

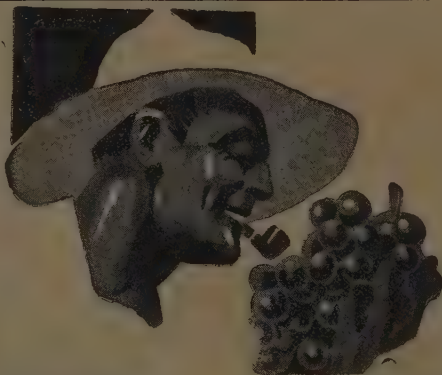
Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE



QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 4

MAISON
FONDÉE EN 1878

**TOUTES
VARIÉTÉS
DE VIGNES**

**PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS**

**ÉTABLISSEMENT
DE VITICULTURE**

GENDRE

**Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable**

MÉTABISULFITE de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :: CRISTAUX CALIBRÉS :: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)



VIENT DE PARAÎTRE :

*Annuaire des Négociants et Courtiers
en Vins et Spiritueux de Belgique*

— 28^e Edition —

Agence de Publicité Denis Bodden, 82, Bd Maurice Lemonnier - Bruxelles

Prix : 23 francs franco ou 4,6 belgas

Ancienne Maison J. **TOURNISSAC**, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC
BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité
et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques "TOURNISSAC"

Bouillie Cuprique « Suprême »
à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »
2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides "TOURNISSAC"
à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufre-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochyliis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

"SULPHAMONIC" TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

HAYAS



PYRALION

contre PYRALES, ESCA, certaines
formes de COURT-NOUE
COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor VITRIOLINE

radical contre FUMAGINE, MONILIA,
COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

souveraine contre la CARIE
des Céréales

GLORIA
SCHLÆSING

} Soufre sans couleure pour le méchage
parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLÆSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENIQUES, DORYPHORIQUES,
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES

Demandez Notices explicatives
et Renseignements gratuits aux

SCHLÆSING

FRÈRES
& C^{IE}

175. RUE PARADIS - MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE - SEPTÈMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS



COGNAC

HENNESSY